



Chardonnay

Südtirol Alto Adige DOC, Alois Lageder

Un chardonnay magnifiquement équilibré

Description:

Le chardonnay est originaire du Tyrol du Sud depuis environ 200 ans. Les raisins utilisés pour le chardonnay proviennent des vignobles de Margreid, Kurtatsch, Salurn et Buchholz, situés entre 230 et 500 mètres d'altitude. Chaque étiquette de la ligne classique reflète une valeur du domaine viticole. Des éléments naturels du vignoble et de la cave représentent symboliquement ces valeurs.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Alois Lageder
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	0672425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Südtirol Alto Adige DOC
Alois Lageder

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.